

Heimatkundliche Beilage

zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr. 268 15. April 1993 21. Jahrgang

Mostqualität und Obstsortenvielfalt

Dr. Siegfried Bernkopf
Bundesanstalt für Agrarbiologie Linz

Bei dieser heimatkundlichen Beilage handelt es sich um die Wiedergabe des Referates von Herrn Dr. Siegfried Bernkopf anläßlich der Präsentation des Durchwerkes "Land der Mostbirne - Unser Mostviertel". Die Redaktion erlaubt sich auf diesem Wege dem Autor für die Genehmigung zur Veröffentlichung aufrichtig zu danken.

Ich möchte einleitend ganz kurz auf die Stellung des Qualitätsobstweines, auch Qualitätsobstmost oder Qualitätsmost genannt in der neuen Weingesetznovelle, die im August dieses Jahres in Kraft treten wird, zu sprechen kommen. Es ist den Obstbaureferenten einzelner Landwirtschaftskammern zusammen mit qualitätsbewußten Mostproduzenten erstmals gelungen, den Qualitätsobstwein in das Gesetz hinein zu bekommen. Bis jetzt war es so, daß Obstweine an die Qualitätslabors der Landwirtschafskammern oder einzelner landwirtschaftlicher Fachschulen eingeschickt werden konnten und bei entsprechendem Testergebnis ein Mostgütesiegel bekamen. Die gesetzlich vorgeschriebene, stichprobenartige Untersuchung von Obstweinen durch die Staatlichen Untersuchungsanstalten wurde aus Zeit- und Personalmangel so gut wie nicht durchgeführt. Das wird sich mit Inkrafttreten der Weingesetznovelle ändern. Es wird eine kommissionelle Kostkommission geben, deren Vertreter aus den mostproduzierenden Bundesländern kommen. Da der Most als Qualitätsobstwein gegenüber dem Traubenwein jetzt gesetzlich aufgewertet ist, werden von den Untersuchungs- anstalten verstärkt chemische Analysen gemacht, die sich nicht auf den Gehalt an Alkohol, Säure, schwefelige Säure etc. beschränken, sondern auch den großen Komplex der Verfälschung beinhalten. Für die Produzenten und Gastronomen unter ihnen sei erwähnt, daß Qualitätsobstwein maximal in 1-l Flaschen abgefüllt werden darf. Diese Festlegung war meines Erachtens wichtig, um den Qualitäts- begriff noch mehr zu betonen.

Nach diesem kurzen Exkurs zum Weingesetz möchte ich zum eigentlichen Thema "Mostqualität und Sortenvielfalt" kommen. Ich möchte dabei mit der Situation der Sortenvielfalt in den bäuerlichen Obstgärten beginnen. Nun, genaue Daten über die Zahl der Sorten in den einzelnen Bundesländern gibt es nicht. In Oberösterreich, Salzburg und Kärnten wurden in den letzten Jahren Sortenerhebungen durchgeführt, die aus Zeit- und Personalmangel allerdings nicht flächendeckend waren. Ähnliche Erhebungen sollen nun endlich auch in Niederösterreich durchgeführt werden. Soviel kann allerdings schon jetzt gesagt werden, daß es alleine in Ober- und Niederösterreich noch einige Hundert Mostobstsorten gibt. Der Großteil davon sind namenlose Zufallssämlinge, die sortenkundlich nicht beschrieben sind bzw. deren Eignung für die Mostherstellung kaum bekannt oder in Vergessenheit geraten ist. Die Extensivobst- bäume in den Bauerngärten sind durchwegs stark überaltert und vielfach in schlechtem Zustand. Dies trifft vor allem auf die Mostapfelbäume zu. Während die Mostbirnbäume auch im hohen Alter von 200 - 300 Jahren vergleichsweise vital erscheinen gilt die große Sorge den Mostapfelbeständen, die in den nächsten 10 bis

20 Jahren zusammenbrechen werden. Dieses Krisenszenario hat unter anderem auch die industriellen Obstverwerter auf den Plan gerufen, die Angst haben, die spottbillige Rohware könnte in der Zukunft nicht mehr oder nur zu höheren Preisen zur Verfügung stehen. Weiters führen die niedrigen Verwertungsobstpreise zu vermehrten Baumrodungen durch die Bauern. Die Baumverluste werden durch Nachpflanzungen bei weitem nicht ersetzt. Dieser negative Trend geht klar aus den Mikrozensuserhebungen des Statistischen Zentralamtes vom Jahre 1988 hervor. Demnach hat in der Zeit von 1968 - 1988 die Zahl der Mostapfelbäume in Ober- und Niederösterreich um nur ca. 46 % abgenommen. Bei den Mostbirnbäumen beträgt die Abnahme in Oberösterreich ca. 42 % und in Niederösterreich ca. 59 %. Mikrozensuserhebungen weisen zwar eine gewisse Fehlerquote auf, der Trend ist allerdings deutlich zu erkennen und deckt sich in Oberösterreich mit eigenen Beobachtungen. Heute kann man immer öfter Worte wie "Ausräumung der Kulturlandschaft, genetische Erosion bei Obstgehölzen" etc. lesen und hören. Wer ist schuld an diesem Dilemma? Etwa die Bauern, die in Überschußjahren immer weniger bereit sind für 1,-- S/kg Mostäpfel oder S --,50/kg Mostbirnen Obst zu klauben und in die Lagerhäuser zu transportieren; Bauern die dann vermehrt zur Motorsäge greifen; oder die Landwirtschaftspolitik oder das geänderte Konsumverhalten der Mitbürger usw? Über dieses Thema könnte man tagelang diskutieren. Tatsache ist, daß in den Bauerngärten immer mehr die Motorsägen rattern. Mit der starken Reduktion der Obstbäume ist auch jene der Sortenvielfalt verbunden. Die Sortenverluste bedeuten nicht zuletzt auch den Verlust von genetischem Material für spätere Züchtungen. Was die Mostproduktion betrifft, so stellt sich nun die Frage, ob wir den Verlust der Sortenvielfalt vernachlässigen oder echt bedauern sollen. Man könnte ja zur Auffassung kommen, daß man bei der Mostproduktion mit einigen wenigen Sorten, z.B. mit der Speckbirne, Lehoferbirne, dem Brünnerling, Bohnapfel und Erbachhofer das Auslangen finden könnte, zumal sortenspezifische Mängel ohnedies durch Zusätze wie z.B. Zucker, Zitronensäure etc. ausgeglichen werden können. Eine solche Vorstellung ist meines Erachtens unrichtig. Bei den Obstweinen geht der Trend eindeutig zu möglichst reinsortigen Produkten, wobei die wenigen gesetzlich erlaubten Zusätze den sortentypischen Geschmack verändern können, was vom Konsumenten sicherlich nicht gewünscht wird.

Die Liste von Birnensorten, die einen stärkeren sortentypischen Geschmack aufweisen, ist lang. Stellvertretend für viele sollen hier folgende Sorten genannt werden: Kleine Landlbirne, Grüne Winawitzbirne, Lehoferbirne, Rosenhofbirne, Dorschbirne, Leidlbirne, Grüne Pichlbirne und Gelbe Scheiblbirne. Scherzhafterweise könnte man hier auch eine in Niederösterreich verbreitete Klärbirne nennen, die Rote Kochbirne, die man aus Unwissenheit nur einmal im Leben kostet. Die breite Sortenpalette mit den unterschiedlichsten für die Mostproduktion günstigen Eigenschaften kommt auch der Qualität von Mischlingsmosten zugute. Es wäre daher sinnvoll, wenn zukünftig bei Qualitätsobstweinen vom Mischlingstyp auf den Etiketten auch die Zusammensetzung der Sorten aufscheinen würde: z.B. Kremstaler Qualitätsobstwein hergestellt unter Verwendung der Sorten Kleine Landlbirne, Grüne Winawitzbirne, Grüne Pichlbirne, Weißer und Roter Griesapfel. Diese Maßnahme würde das Sortenbewußtsein beim Konsumenten verstärken und die Überlebenschance teils gefährdeter Sorten erhöhen. So kann die in letzter Zeit stark vermehrte Speckbirne, die zwar große Früchte und hohe Saftausbeute bringt, aber säurearme, geschmacklich maximal durchschnittliche Moste ergibt mit anderen Birnen- oder Apfelsorten, die diese Mängel nicht aufweisen, verschnitten werden. Bei den chemischen Untersuchungen von Preßsäften alter Sorten kommen immer wieder interessante und wichtige Ergebnisse zutage. So gibt es Birnensorten, wie z.B. die Weiße Pelzbirne, die Kleine Landlbirne, Rote Haindlbirne und Leidlbirne, die sehr hohe Zuckerwerte aufweisen. Die kleine Landlbirne, die häufigste Mostbirne in Oberösterreich, kann saisonale Spitzenwerte beim Zucker von 230 g/l, also grob 23 % erreichen. Würde man einen solchen Preßsaft vergären, so könnten daraus Moste mit ca. 10 Vol. % Alkohol entstehen. Einige Birnensorten weisen einen relativ hohen Sorbitgehalt auf. Sorbit ist ein Zuckeraustauschstoff, der von der Hefe kaum abgebaut wird und daher Bestandteil einer erhöhten Restsüße im Birnenmost ist. Diese Moste werden speziell von Frauen, die bekanntermaßen über eine geringere Säureakzeptanz verfügen, geschätzt. Hinsichtlich des Säuregehaltes weisen die Sorten eine hohe Variabilität auf. Die Existenz stark säurehältiger Sorten ist heute teilweise gefragt, weil sich dadurch Verschnittmöglichkeiten mit säurearmen Most-, Wirtschafts- und Tafelobstsorten ergeben. Was die Stabilität, Haltbarkeit und geschmackliche Harmonie eines Obstweines betrifft, so sind abgesehen von einer vorangegangenen, wirksamen Klärung bestimmte Gehalte an Alkohol, Säure und anderen Stoffen erforderlich. Auf die näheren Details möchte ich hier nicht eingehen. Ich schließe somit meine Ausführungen über die chemisch-physiologischen Eigenschaften der Sorten ab, nicht ohne zu erwähnen, daß zur Abklärung von ernährungsphysiologischen relevanten Inhaltsstoffen bei einer größeren Sortenzahl jahrelange Forschungsarbeiten nötig wären.

Die zwei Begriffe im Titel des Vortrages, nämlich Mostqualität und Obstsortenvielfalt, fasse ich als Einheit auf. Die Vielfalt im Bereich des Qualitätsobstweines soll nicht zuletzt auch mit Hilfe der Gastronomie in den nächsten Jahren zunehmen. Langfristig wird dies allerdings nur möglich sein, wenn wir draußen in

den Obstgärten Sortenvielfalt zulassen bzw. wieder herstellen und auch die Baumrodungen abbremsen. Die notwendige Erhaltung der alten Extensivsorten kann selbstverständlich nicht nur im Hinblick auf die geschmackliche Vielfalt von Qualitätsobstweinen gesehen werden, sondern bezieht sich auch auf andere Obstprodukte wie Säfte, Schnäpse, Dörrobst etc. Nicht vergessen werden darf die Bedeutung der Sortenvielfalt für die Erholungslandschaft und Landschaftsökologie, zwei Aspekte, die auch in der heute präsentierten Broschüre angesprochen werden. Unterschiedliche Kronenformen, Blühzeiten, Blütenfarben und herbstliche Laubverfärbungen, die verschieden gefärbten Früchte, die man oft schon von weitem leuchten sieht, das alles und vieles mehr trägt zur Ästhetik, zum Erholungswert und Erlebnischarakter unserer Landschaft bei. So kann man sich das oberösterreichische Kremstal oder das niederösterreichische Mostviertel ohne Mostbirnbäume, die teilweise wie Dome in den Himmel ragen, nicht vorstellen. Die Streuobstlandschaft mit ihrer Sortenvielfalt kann allerdings nur erhalten werden, wenn u.a. bestimmte Voraussetzungen gegeben sind:

1. wenn der Bauer aufhört zu Spottpreisen Verwertungsobst zuverkaufen, sondern dieses selbst zu Most und anderen Obstprodukten verarbeitet und vermarktet. Motto: bäuerlich statt industriell;
2. wenn der Bauer als Erhalter der Erholungslandschaft, die wir alle gratis in Anspruch nehmen, von der öffentlichen Hand eine Abgeltung dieser Leistung erhält. Mostapfelplantagen sollten eigentlich nicht gefördert werden, da diese ökologische Probleme mit sich bringen würden, zum Landschaftsbild wenig beitragen und außerdem eine Konkurenz zur extensiven Produktion darstellen;
3. wenn sich Fremdenverkehrsorganisationen und Privatfirmen, die diese Landschaft vermarkten, an Baumpflanzungsaktionen finanziell beteiligen;
4. wenn die Landwirtschafts- und Bezirksbauernkammern in vermehrtem Maß die Organisation solcher Pflanzaktionen übernehmen und dafür auch die nötigen Mittel auftreiben;
5. wenn die Gastronomie gewillt ist, Stammgast der Mostgalerie im Stift Ardagger zu werden, um sich über die Neuigkeiten auf dem Sektor des Qualitätsobstweines ständig zu informieren;
6. wenn bei den Bauern die Produktions- und Marketingqualität bei Obst- und Obstprodukten verbessert wird;
7. wenn der Konsument bereit ist, für Qualität mehr zu zahlen und ihm klargemacht werden kann, daß er mit seiner Produktwahl ein Stück Erholungslandschaft für sich, seine Familie und eventuell auch für seine Nachkommen retten kann.

Ich möchte abschließend jenen Personen im Bezirk Amstetten, die seit Jahren in vielen Projekten für die Erhaltung der Streuobstwiesen, für alternative Vermarktungsformen bei Obst- und Obstprodukten etc. gekämpft haben, meine volle Anerkennung aussprechen. Der Bezirkshauptmann kann auf diese innovativen Mitbürger stolz sein. Ich wünschte, wir wären in Oberösterreich auch so weit.

Nützen wir die Aufbruchsstimmung für eine neue Mostkultur, solange diese noch anhält. In ein paar Jahren könnte es zu spät sein.

Es lebe der Birnenmost!



Die Mostgalerie in Stift Ardagger öffnet im Mai ihre Pforten

30 Spitzenmoste stehen zur Verkostung bereit

Land der Mostbirne:

Unser MOSTVIERTEL



Das Viertel im
frischen Frühjahrsaufwind



Ein Zukunftskonzept
zur Entfaltung der regionalen
Möglichkeiten.
Eine Aufforderung!



Absender:

____
Vor- und Zuname/Firma

____
Straße und Hausnummer

____
Postleitzahl/Wohnort

☐ Ich habe Interesse an der umfangreichen, mit höchster Qualität verarbeiteten, vierfärbigen Sonderbeilage zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Amstetten "Land der Mostbirne - Unser Mostviertel", u.a. mit Beiträgen von Ordinarius Prof. Pieber und Kräuterpfarrer Weidinger und bestelle diese hiermit zum Bezugspreis von S 50,--

Falls keine S 5,– Marke zur Hand Postgebühr beim Empfänger einheben!

An die
Redaktion des Amtsblattes
der Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Preinsbacherstraße 11
3300 AMSTETTEN